

## รายการรูปประกอบ

รูป	หน้า
2.1 ผลกาแฟโรบัสต้าสุก (ซ้าย) และต้นกาแฟโรบัสต้า (ขวา)	5
2.2 ผลกาแฟโรบัสต้า	15
2.3 เครื่องปอกเปลือกผลกาแฟ	16
2.4 การกำจัดเมือกกาแฟในบ่อซีเมนต์ (ซ้าย) และตะกร้าขัดเมือกกาแฟ (ขวา)	16
2.5 อาคารตากกาแฟใช้พลังงานแสงอาทิตย์ (ซ้าย) และการตากกาแฟ (ขวา)	17
2.6 เครื่องสีกาแฟกะลา (ซ้าย) และกาแฟสาร (ขวา)	17
2.7 การคั่วกาแฟ	19
2.8 แผนผังการผลิตกาแฟคั่วบด	21
2.9 กระบวนการผลิตกาแฟผงสำเร็จรูป	22
2.10 แผนผังวัฏจักรชีวิตสำหรับการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ แบบ Business- to-Consumer	26
2.11 แผนผังวัฏจักรชีวิตสำหรับการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ แบบ Business-to- Business	27
2.12 ตัวอย่างข้อมูลในการจัดทำบัญชีรายการแต่ละขั้นตอนของกิจกรรม	28
3.1 แผนผังขอบเขตการประเมินการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากกระบวนการแปรรูป เมล็ดกาแฟโรบัสต้าในวิสาหกิจชุมชน	33
3.2 แผนผังการไหลของกระบวนการแปรรูปเมล็ดกาแฟโรบัสต้าเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว และคั่วบด ด้วยกระบวนการผลิตกาแฟสารแบบเปียก	35
3.3 แผนผังการไหลของกระบวนการแปรรูปเมล็ดกาแฟโรบัสต้า เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูปชนิดปรุงสำเร็จ	36
4.1 แผนผังการไหลของกระบวนการแปรรูปเมล็ดกาแฟโรบัสต้า เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว 1 กิโลกรัม	42
4.2 ลักษณะกาแฟเชอร์รี่ เมล็ดกาแฟมีเมือก เมล็ดกาแฟกะลา เมล็ดกาแฟสารและเมล็ดกาแฟคั่ว	43
4.3 สัดส่วนการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว 1 กิโลกรัม	45
4.4 แผนผังการไหลของกระบวนการแปรรูปเมล็ดกาแฟโรบัสต้า เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบด 1 กิโลกรัม	46
4.5 สัดส่วนการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากกระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบด 1 กิโลกรัม	48
4.6 แผนผังการไหลของกระบวนการแปรรูปเมล็ดกาแฟโรบัสต้า เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูปชนิดปรุงสำเร็จ 1 กิโลกรัม	50

## รายการรูปประกอบ (ต่อ)

รูป	หน้า	
4.7	<p>สัดส่วนการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ กาแฟสำเร็จรูปชนิดปรุงสำเร็จ 1 กิโลกรัม</p>	53
4.8	<p>การเปรียบเทียบสัดส่วนการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากกระบวนการแปรรูป เมล็ดกาแฟโรบัสต้าเป็นผลิตภัณฑ์คั่ว คั่วบด และกาแฟสำเร็จรูปชนิดปรุงสำเร็จ ที่ 1 กิโลกรัมของผลิตภัณฑ์</p>	55
4.9	<p>แผนผังการไหลของกระบวนการแปรรูปเมล็ดกาแฟโรบัสต้า เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟสาร 1 กิโลกรัม</p>	57
4.10	<p>การเปรียบเทียบการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากกระบวนการแปรรูปเป็นกาแฟสาร ระหว่างกาแฟสารอาราบิก้ากับกาแฟสารโรบัสต้า 1 กิโลกรัม</p>	57
4.11	<p>เปลือกกาแฟสุก (ซ้าย) และกะลาหรือเปลือกกาแฟแห้ง (ขวา)</p>	61
ง.1	<p>แปลงเพาะต้นกาแฟ</p>	86
ง.2	<p>ดอกกาแฟ</p>	86
ง.3	<p>กรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์</p>	87
ง.4	<p>เรียนรู้กระบวนการปอกเปลือกกาแฟด้วยวิธีสีสด</p>	87
ง.5	<p>เรียนรู้กระบวนการขัดเมือก-ล้างเมล็ดกาแฟ</p>	88
ง.6	<p>การเก็บเปลือกกาแฟแห้ง (กะลา) จากกระบวนการสีกะลา</p>	88
ง.7	<p>การคัดคุณภาพกาแฟสาร</p>	89
ง.8	<p>การคัดคุณภาพกาแฟคั่ว</p>	89
ง.9	<p>การลดความร้อนของเมล็ดกาแฟคั่ว</p>	90
ง.10	<p>การผสมวัตถุดิบกาแฟสำเร็จรูปชนิดปรุงสำเร็จ</p>	90